



Lebrassine

Marktzeitung

Juli 2025



Ran an den Grill:

Die köstlichen Highlights von unserer Bedientheke für ein genussreiches Grillvergnügen

Seite 2 und 3

Burgergenuss pur:

Der ultimative Self-made-Burger-Guide für unwiderstehliche Genussmomente

Seite 10 und 11

Sammeln, was das Zeug hält:

Der aktuelle Zwischenstand unserer beliebten Vereinskartenaktion

Seite 12 bis 13

Grillgenuss vom Feinsten - mit unseren Highlights von der Bedientheke



Wenn der Duft von gegrilltem Fleisch durch die Luft zieht und die Abende wieder länger werden, beginnt die schönste Zeit des Jahres für alle Grillfans. Bei EDEKA Debrassine in Nordendorf finden Genießer alles, was das Herz begehrt – direkt an der Bedientheke. Mit Expertise, Leidenschaft und einer Vielfalt an Produkten wird jeder Grillabend zu einem kulinarischen Erlebnis. Unsere Fleischexpertin Monika Bürger verrät: „Wir legen besonderen Wert auf Qualität und Beratung – denn Grillen ist mehr als nur Essen, es ist ein Genussmoment.“

FLEISCHVIELFALT VOM RIND – PREMIUMQUALITÄT FÜR KENNER

Ob zartes Entrecote oder Filet vom Jungbullen, pur oder auf Wunsch liebevoll mariniert – hier bleibt kein Wunsch offen. Auch ein fein gewürztes Pfeffersteak oder das klassische Hüftsteak bereichern jedes Grillfest. Für besondere Anlässe empfehlen wir die edlen Dry-Aged-Spezialitäten, wie das butterzarte Dry-Aged-Entrecote oder das imposante T-Bone-Steak. Perfekt für echte Steakliebhaber. Für alle, die das Besondere suchen, bieten wir zudem neuseeländische Lammlachse mit Kräutermarinade sowie aromatische Lammchops, die durch ihren einzigartigen Geschmack überzeugen.

SCHWEINEREIEN FÜR DEN ROST – KLASSISCH BIS RAFFINIERT

Tradition trifft Vielfalt: Unsere Klassiker wie Holzfällersteaks, Schweinerücken, Schweinebauch, Schweinehals und Nackensteaks überzeugen mit bestem Geschmack und Qualität. „Gerade beim Schwein achten wir auf eine feine Marmorierung und Frische – das schmeckt man“, so Monika Bürger.

SPIESS FÜR SPIESS EIN GENUSS

Die Spießvielfalt an unserer Bedientheke lässt keine Wünsche offen. Ob Feuerspieße vom Schwein, zarte Schweinefiletspieße, kreative Kartoffelspieße mit Speck, Gourmetspieße, Käse-Mix-Spieße, La-Döna-Spieße, Gyrosspieße oder edle Rinderspieße mit Trüffeln und Peperoni. Hier ist für jeden etwas dabei. Auch Liebhaber gefüllter Köstlichkeiten kommen mit Schweinefleischröllchen mit Feta auf ihre Kosten. Und wer es leicht und bunt mag, greift zu unseren Geflügelspießen mit Paprika und Zucchini.



GEFLÜGEL, DAS BEGEISTERT

Auch Geflügelfans werden bei uns fündig. Wie wäre es mit saftigen, marinierten Hähnchenkeulen? Ebenso beliebt sind unsere zarten Putengrillsteaks – mager, würzig und voller Geschmack.

BRATWURSTLIEBE IN VIELEN VARIANTEN

Was wäre ein Grillabend ohne Bratwurst? Unsere Auswahl reicht von der beliebten Regensburger Bratwurst bis zur Dicken Bratwurst – würzig, saftig, einfach lecker. Natürlich führen wir noch viele weitere Sorten, die jedes Würstchenherz höherschlagen lassen.

Ob edles Steak, kreative Spieße, zartes Geflügel oder vegetarische Highlights – die Bedientheke bei EDEKA Debrassine ist die erste Adresse für echtes Grillvergnügen. Lassen Sie sich beraten und entdecken Sie die ganze Vielfalt, die den Sommer auf Ihrem Grill unvergesslich macht! Auch Wunschbestellungen werden mit entsprechender Vorlaufzeit selbstverständlich gerne angenommen. Sprechen Sie dafür einfach die Mitarbeiter an der Theke an.

Für Vegetarier: mehr als nur eine Beilage

Auch Vegetarier dürfen sich freuen: Fackelbrot mit Cheddar oder knuspriger Flammkuchen sorgen für Abwechslung auf dem Grill – und das ganz ohne Fleisch. „Wir wollen, dass sich bei uns jeder willkommen fühlt, egal ob Fleischliebhaber oder Vegetarier“, betont Monika Bürger.





Genießen Sie die Vielfalt der Backstube Wünsche auch vor Ort: Der gemütliche Sitzbereich – drinnen wie draußen – lädt zum Verweilen bei Kaffee, Snacks und Gebäck ein. So beginnt oder endet Ihr Einkauf bei EDEKA Debrassine mit einem Genussmoment.

Ofenfrische Beilagen für Ihr Grillvergnügen aus der Backstube Wünsche



Wenn der Duft von frisch Gegrilltem in der Luft liegt, dürfen sie nicht fehlen: knusprige, ofenfrische Beilagen. Pünktlich zur Grillsaison lädt die Backstube Wünsche im Eingangsbereich unseres EDEKA-Debrassine-Marktes mit einem breit gefächerten Angebot an köstlichen Brot- und Baguettespezialitäten zum Schlemmen, Probieren und Mitnehmen ein.

Ob zum herzhaften Steak, zur Bratwurst, zum bunten Salat oder einfach nur zum Eintauchen in einen aromatischen Dip – die täglich frisch gebackenen Kreationen sind knusprig, lecker und überall einsatzbereit.

BESONDERS ZU EMPFEHLEN IST DIE BAGUETTEVIELFALT AUS DER BACKSTUBE WÜNSCHE. HIER EIN ÜBERBLICK:

BAGUETTE: der Klassiker mit luftig-knusprigem Biss

DINKELBAGUETTE: herzhaft-saftig und mit wertvollen Ballaststoffen

JÄGERBAGUETTE: leicht nussiger Geschmack, ideal zum Dippen

KARTOFFELBAGUETTE: saftig und mild im Geschmack

STEINOFENBAGUETTE: rustikal gebacken mit feinem Röstaroma

ZWIEBELSTANGEN: kräftig und pikant, ein echter Geheimtipp

Dazu kommen köstliche Brotkreationen wie unter anderem das Wurzelbrot und das Körnerwurzelbrot, beide mit herrlich rustikaler Kruste. Für mediterrane Genussmomente sorgen derweil das Ciabatta „Italienischer Art“ oder das Ciabatta mit Oliven. Ganz neu im Sortiment und ein Must-have auf der Grilltafel sind die Bierstangerl mit Gouda und Röstzwiebeln – außergewöhnlich und garantiert lecker.



Veggie trifft Grill an unserer Bedientheke

Genießen Sie den Sommer in vollen Zügen mit unseren köstlichen vegetarischen Grilleckereien, die Sie frisch und direkt an der Bedientheke bei EDEKA Debrassine finden. Ob für ein gemütliches Barbecue oder das nächste Grillfest – diese vielseitigen, herzhaften Köstlichkeiten aus frischen Zutaten bringen Abwechslung und Geschmack auf den Grill. Erleben Sie, wie lecker vegetarisches Grillen sein kann!

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Die großen Champignonköpfe sind mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Mischung, fruchtigen Tomatenstücken und würzigem Käse liebevoll gefüllt. Ein Hauch von Pesto verleiht ihnen ihren mediterranen Charakter und macht sie zu einem echten Highlight auf Ihrem Teller.

BARBECUE-KARTOFFELSPIESSE

Zarte, vorgegarte Kartoffeln werden in feine Zucchiniestreifen gewickelt und mit einer würzigen, rauchigen Barbecue marinade verfeinert. Zusammen auf Spießen angerichtet, bieten sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis – außen aromatisch gegrillt, innen herrlich saftig.

FRISCHE GEMÜSESPIESSE

Unsere frisch zubereiteten Gemüsespieße bestehen aus knackigen Zucchinischnitten, aromatischen Zwiebelstücken und feinem Mais.

Mariniert in einer würzigen Kräuterpestomarinade sorgen sie für mediterranen Geschmack und sind perfekt als vegetarische Hauptspeise geeignet.

HALLOUMI-GEMÜSESPIESSE

Zarter Halloumi-Käse, ummantelt mit feinen Zucchinischnitten, dazu knackiger frischer Sellerie und aromatischer Paprika. Diese vegetarische Spezialität vereint cremige Käsewürze mit frischem Gemüsegeschmack und bringt Abwechslung auf Ihren Grillteller – leicht, bunt und unwiderstehlich lecker.

GRILLKÄSE-GEMÜSESPIESSE

Unsere Grillkäse-Gemüsespieße verwöhnen Sie mit herzhaft mariniertem Grillkäse in feiner Kräutermarinade, kombiniert mit saftigen Cherrytomaten, die von zarten Zuckerschoten ummantelt sind. Einfach auf den Grill, anbraten und mediterran genießen.

MARINIERTER MAISKOLBEN

Unsere marinierten Maiskolben bringen echte Grillfreude auf Ihren Teller. Knackig-süßer Mais, sorgfältig eingelegt in eine würzige Marinade, entfaltet beim Grillen ein herrlich rauchiges Aroma. Einfach erhitzen und genießen – als perfekte vegetarische Beilage oder leckerer Snack direkt vom Grill.



Gewissenhaft, freundlich, kompetent: unsere Mitarbeiterin Verena Gump



Seit mittlerweile fast vier Jahren ist Verena Gump fester Bestandteil unseres Teams bei EDEKA Debrassine. Die 47-Jährige stammt aus Ortlfingen, ist Mutter von drei Kindern und hat bereits in jungen Jahren ihre Leidenschaft für den Einzelhandel entdeckt. Ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau absolvierte sie in einem Sportfachgeschäft. Im September 2021 startete Verena zunächst als Kasskraft in unserem Markt. Mit großem Engagement und viel Verantwortungsbewusstsein übernahm sie nach zwei Jahren zusätzlich den Lotto- und Postbereich. Heute ist sie außerdem federführend für die Molkereiprodukte sowie für die Abteilungen Essige und Öle verantwortlich. Ihre Kolleginnen und Kollegen schätzen nicht nur ihre Fachkenntnis, sondern auch ihre hilfsbereite und stets gut gelaunte Art.

Verena Gump selbst lobt das „tolle Arbeitsklima und die netten Chefs“, und sie kann sich gut vorstellen, „noch viele weitere Jahre im Markt“ zu arbeiten! In ihrer Freizeit genießt sie gerne ausgedehnte Wanderungen in der Natur oder verbringt Zeit in ihrem heimischen Garten.

TEAMTAG IM GRÜNEN: EDEKA DEBRASSINE IM BIERGARTEN LAGOI



Am 1. Mai 2025 unternahm unser Team von EDEKA Debrassine bereits zum wiederholten Mal einen gemeinsamen Ausflug. Dieses Mal ging es in den idyllisch gelegenen Biergarten Lagoi in Pfaffenhofen.

Bei bestem Frühlingwetter ließen es sich die Mitarbeiter bei kühlen Getränken und bayerischen Schmankerln gutgehen. In gemütlicher Runde wurde gelacht, erzählt und einfach mal durchgeatmet. Ein rundum gelungener Tag, der nicht nur den Teamgeist gestärkt, sondern auch für jede Menge gute Laune gesorgt hat. Vielen Dank an alle, die dabei waren. Wir freuen uns schon auf den nächsten gemeinsamen Ausflug!



Uli von Bocksberg - Eis, das nach Heimat schmeckt



Bei EDEKA Debrassine legen wir großen Wert auf regionale Erzeugnisse mit echter Geschichte hinter dem Produkt. Deshalb freuen wir uns besonders, Ihnen das handgemachte Eis vom Bauernhof der Familie Geh aus Bocksberg anbieten zu können. Eine Spezialität, die für Qualität, Heimatverbundenheit und Kreativität steht. Und die gerade jetzt im Sommer besonders gut schmeckt und für eine leckere Abkühlung sorgt.

VOM FAMILIENHOF ZUR EISMANUFAKTUR

Uli Geh kehrte nach einem Auslandsaufenthalt und landwirtschaftlicher Ausbildung in seine Heimat Bocksberg zurück, um auf dem elterlichen Hof neue Wege zu gehen. Gemeinsam mit seiner Frau entwickelte er die Idee, hochwertiges Speiseeis herzustellen – mit natürlichen Zutaten und viel Liebe zum Detail.

REGIONAL, NATÜRLICH, EINZIGARTIG

Die Milch für das Eis stammt direkt vom Nachbarhof, Sahne und Zucker kommen ebenfalls aus der Region. Nur exotische Zutaten wie Mango oder Vanille müssen von weiter her bezogen werden. Die rund 20 Sorten – darunter kreative Varianten wie Knusperkeks und Apfelzweg (Apfel-Waldmeister-Geschmack) – entstehen in einer modernen Eisküche direkt am Hof.

EIN EIS, DAS NACH HEIMAT SCHMECKT

Jede Sorte erzählt ein Stück vom Leben auf dem Land, von Natur, Herkunft und Handwerk. Für Uli Geh bedeutet Heimat nicht nur ein Ort, sondern auch Verantwortung: Nachhaltig wirtschaften, lokal produzieren und den Geschmack der Region bewahren – das ist sein Anspruch.

Probieren Sie bei uns im Markt ein Eis, das mehr ist als nur eine süße Abkühlung – es ist ein echtes Stück Bocksberg.





Französische Eleganz im Glas - über 40 neue französische Weine und Crémants bei EDEKA Debrassine!

Frankreichs Weinvielfalt ist weltberühmt – und ab sofort in noch größerer Auswahl in der Weinabteilung von EDEKA Debrassine erhältlich! Wir haben unser Weinsortiment stark erweitert und über 40 neue französische Weine und mehrere edle Crémants für Sie ins Regal geholt. Vom spritzigen Crémant aus dem Elsass bis hin zum kraftvollen Grand Cru aus Saint-Émilion – entdecken Sie hochwertige Tropfen aus den besten Anbaugebieten Frankreichs.

UNSERE HIGHLIGHTS IM NEUEN SORTIMENT:

Domaine de la Baume - Chardonnay

Ein eleganter Weißwein aus dem Languedoc mit Aromen von reifem Pfirsich, Vanille und einem Hauch Zitrus. Vollmundig, harmonisch und leicht holzbetont – perfekt zu Geflügel, Fisch oder einfach solo auf der Terrasse.

Herkunft: Pays d'Oc IGP

Trinktemperatur: 10-12 °C

Château Canton - Saint-Émilion Grand Cru 2022

Ein edler Rotwein aus dem Herzen von Bordeaux, der das Beste der Region vereint: tiefrote Farbe, intensive Frucht (schwarze Johannisbeere, Pflaume) und fein eingebundene Tannine. Ein Wein für besondere Anlässe – oder um jeden Tag besonders zu machen.

Herkunft: Bordeaux, Saint-Émilion Grand Cru

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc





Château Merzain - Bordeaux Rouge (Merlot & Cabernet Sauvignon)

Ein klassischer Bordeaux mit ausgewogenem Körper, sanften Tanninen und Aromen von roten Beeren, Lakritz und Gewürzen. Der ideale Begleiter zu Fleischgerichten, Käse oder Pasta.

Herkunft: Entre-Deux-Mers

Serviertipp: Zu Rindersteak oder Lammfilet

Moillard - Bourgogne Pinot Noir 2023

Ein typischer Burgunder, wie ihn Kenner lieben: feingliedrig, frisch und aromatisch, mit Noten von Kirsche, Himbeere und einem Hauch Waldboden. Ein vielseitiger Rotwein, der besonders gut zu Geflügel oder mildem Käse passt.

Herkunft: Burgund

Serviertipp: Zu Coq au Vin oder mildem Brie

Crémant - Tipp des Hauses

Arthur Metz – – Crémant d'Alsace AOP

Ein Crémant, der zeigt, dass französischer Schaumwein nicht nur aus der Champagne kommen muss. Der Arthur-Metz-Crémant-d'Alsace begeistert mit feiner Perlage, frischen Apfel- und Zitrusnoten sowie einem Hauch Brioche. Ideal als Aperitif, zu Lachs oder zu festlichen Momenten. Aus traditioneller Flaschengärung. Elegant, frisch, feierlich.

Ihr Weg nach Frankreich – ganz ohne zu verreisen. Mit dieser Sortimentserweiterung holen wir Ihnen Frankreich direkt ins Glas. Ob Weiß, Rot oder Schaumwein – bei EDEKA Debrassine finden Sie jetzt eine noch größere Auswahl edler französischer Tropfen, sorgfältig ausgewählt für echte Genussmomente. Entdecken Sie über 40 neue französische Weine & Crémants – jetzt im Weinregal!



Bau dir deinen Burger

Derzeit liegen selbst gemachte Burger im Trend und interessierte Hobby-Burgerköche finden im EDEKA-Markt Debrassine genau deshalb ein vielfältiges Sortiment an Zutaten. Angefangen bei Gut&Günstig-Produkten bis hin zu köstlichen Patties vom Angus-Rind – hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Nutzen Sie die Vielfalt vom Preiseinstiegs- bis hin zum Premiumprodukt und stellen Sie sich Ihren persönlichen Lieblingsburger zusammen. Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht das gesamte Team von EDEKA Debrassine!

FEINSTE PATTYS FÜR HÖCHSTEN GENUSS

Ob frisches Hackfleisch von der Bedientheke für Self-made-Pattys oder bereits fix und fertig – EDEKA Debrassine macht's möglich. Besonders zu empfehlen sind die köstlichen Irish-Angus-Burgerpattys von der EDEKA-Eigenmarke Herzstücke.



FRISCHE TOMATEN, GURKEN, SALATE UND ZWIEBELN

In der Obst- und Gemüseabteilung stehen all diese gesunden Köstlichkeiten, die auf einem Burger nicht fehlen dürfen, stets frisch griffbereit. In der Konservenabteilung warten zudem aromatische Gewürzgurken.



EDEKA-HERZSTÜCKE-BURGER-BUNS

Wählen Sie aus einer Vielzahl von Burger Buns von der EDEKA Eigenmarke Herzstücke – ob Craft Burger Buns, Laugen-Burger-Buns oder Burger Buns mit Sauerteig – EDEKA Debrassine hat sie alle.



DIE GANZE VIELFALT DER BURGERSOSEN

EDEKA Debrassine bietet Burgersoßen für absolut jeden Geschmack. Von der klassischen Burgersoße bis hin zur exotischen Avocado-und-Lime Style-Soße von Hellmann's





REZEPTTIPP: BLACK-FOREST-BURGER MIT SENF-AVOCADO-CREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Senf-Avocado-Creme

- 1 Zitrone, davon der Saft
- 1 Avocado, reif
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- einige Basilikumblätter von „Unsere Heimat – echt & gut BIO“
- 1 EL Dijonsenf, grobkörnig, oder süßer Senf
- 200 g Magerquark von „Unsere Heimat – echt & gut“

Für die Burger

- 500 g Rinderhackfleisch, alternativ fertige Irish-Angus-Burgerpattys von der EDEKA-
- Eigenmarke Herzstücke
- 2 Eier, gekocht
- 20 g und 2 EL Röstzwiebeln
- 75 g EDEKA Schinkenheu

- 2 TL Thymianblättchen, fein geschnitten
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- je ½ TL Salz und Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 2 EL Öl
- 1 Landgurke, klein
- 4-6 Radieschen
- 1 Kästchen Gartenkresse
- 4 Laugen-Burger-Buns von EDEKA Herzstücke

Außerdem

- Pürierstab
- Burgerpresse von Gut&Günstig (erhältlich in unserem Markt)

ZUBEREITUNG

Senf-Avocado-Creme

1. Zitronensaft in eine Schüssel geben, Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch

mit einem Löffel aus der Schale lösen und in die Schüssel geben. Mit einem Pürierstab fein mixen. Salz, Pfeffer und Basilikum zufügen und untermixen.

2. Senf und Quark unterrühren und abschmecken.

Burger

1. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier pellen, zuerst in Scheiben, dann in feine Würfel teilen und ebenso wie 20 g Röstzwiebeln, Schinkenheu, Thymian, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Senf zum Hackfleisch geben. Alles verkneten und mithilfe einer Burgerpresse oder von Hand 4 gleichgroße Pattys formen und diese kalt stellen.
2. Grill auf mittlere Hitze vorheizen, Pattys mit Öl bestreichen und auf

dem Rost von jeder Seite 3-4 Min. garen und etwas ruhen lassen. Leicht rosa gegrillt, sollte die Kerntemperatur zwischen 60 und 65 °C liegen.

3. Inzwischen Gurke und Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Kresse mit der Schere ernten und die Laugenknoten halbieren.
4. Schnittflächen der Laugenknoten auf dem Grill kurz rösten. Dann die Böden mit je 1 EL Senf-Avocado-Creme bestreichen, Kresse darüber verteilen und jeweils einige Gurkenscheiben auflegen. Pattys daraufgeben, dann je 1 EL Creme, einige Röstzwiebeln und die Radieschenscheiben. Deckel der Laugenknoten auflegen und die Burger servieren. Alternativ zur Senf-Avocado-Creme können Sie auch Bacon Jam verwenden.



Vereinskarte
1583,50 Euro

FOLGENDE VEREINE NEHMEN AN DER
UND KÖNNEN AKTIV

Vor rund drei Monaten führte EDEKA Debrassine in Nordendorf brandneu die Vereinskarten der EDEKA in seinem Markt ein. Nach einem Kassensturz drei Monate nach dem Start steht fest: die Aktion ist bisher ein voller Erfolg!

Stolze 1583,50 Euro wurden von den zahlreichen Vereinskartenbesitzern bisher zu unterschiedlichen Anteilen für die insgesamt 16 teilnehmenden Vereine aus der Region gesammelt. Eine beeindruckende Zahl, die für große Freude bei den jeweiligen Vereinsverantwortlichen sorgt und in den kommenden Monaten sicher noch weiter in die Höhe schnellen wird.

Ziel der Vereinskartenaktion ist es, die Kassen von Vereinen aus der Region aufzubessern und ganz generell den Teamgeist zu fördern. Denn das Sammeln in der Gemeinschaft stärkt das Wirgefühl und somit den Zusammenhalt. Gemeinsam im Verein – oder auch über das Vereinsumfeld hinaus – kann jedes Mitglied oder Gönner dank der Aktion ganz einfach zur Unterstützung des Vereins beitragen. Die gesammelten Spenden können dann in neue Ausstattung oder den weiteren Aufbau des Vereins fließen.

Wir von EDEKA Debrassine freuen uns, durch einen weiteren wertvollen Baustein die gemeinnützigen regionalen Vereine unterstützen zu können.



Musikverein Ellgau



SV Wortelstetten



SO FUNKTIONIERT DIE VEREINSKARTE:

- Einkaufen bei EDEKA Debrassine
- Vereinskarte an der Kasse scannen
- 1 % eures Einkaufswerts geht direkt auf das Vereinskonto eures Vereins
- Einmal jährlich wird das Guthaben an euren Verein ausgeschüttet

Voraussetzungen für die Teilnahme:

- ✔ Start ab circa 50 Mitgliedern möglich
- ✔ Aktiver Aushang, z. B. im Vereinsheim oder an anderen Treffpunkten
- ✔ Aktivierung der Mitglieder über Social Media, Website oder Newsletter

**Interessierte Vereine melden sich einfach bei uns unter:
info@edeka-debrassine.de**



arte spülte bisher
in 16 Vereinskassen

VEREINSKARTENAKTION BEI EDEKA DEBRASSINE TEIL
FINANZIELL UNTERSTÜTZT WERDEN:

SV Ellgau



Obst- und Gartenbauverein Ortlfingen



SV Ehingen/Ortlfingen

SV Nordendorf



Burenschützen Nordendorf



Freiwillige Feuerwehr Nordendorf

Tell Westendorf



Musikverein Nordendorf



BRK Wasserwacht



Freiwillige Feuerwehr Ellgau

Ebenfalls dabei, aber nicht abgebildet:

- Kulturkreis Nordendorf
- Verein für ambulante Krankenpflege Holzen und Umgebung
- TC Nordendorf
- Lechschützen Ellgau

Extra °Punkte sammeln und sparen mit den Angeboten aus unserem Handzettel



Scannen Sie den QR-Code, werfen Sie einen Blick in unseren aktuellen Handzettel und sammeln Sie beim Kauf ausgewählter Artikel extra PAYBACK °Punkte. Kurzum: Genuss mit doppeltem Sparfaktor.



Hier geht's zur PAYBACK Anmeldung ...



Hier geht's zu unserem Handzettel ...

So einfach geht's:

- (mobile) PAYBACK Karte an der Kasse scannen
- °Punkte sammeln
- von tollen Rabatten profitieren

Schwierigkeiten beim Installieren der EDEKA App oder beim Einrichten von PAYBACK? Sprechen Sie einfach die freundlichen Mitarbeiter in unserem Markt an. Diese helfen Ihnen gerne weiter!

Mit **EDEKA APP** Überblick behalten

- ♥ Spar dir den Prospekt
- ♥ Spar dir das Kleingeld
- ♥ Spar dir den Einkaufszettel
- ♥ Spar dir den Papierkassenbon





Alle Zutaten bekommt ihr frisch bei uns im Markt – unser Team freut sich auf euch! Perfekt für Kindergeburtstage, Sommerfeste oder einfach einen bunten Nachmittag.

ERDBEER-SPRUDEL-TRAUM

Zutaten (für 2 Gläser):

- 200 g frische Erdbeeren
- 200 ml Apfelsaft
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 TL Zitronensaft
- Eiswürfel
- Minzblätter (optional)

So geht's:
Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Mit Apfelsaft und Zitronensaft verrühren. Eiswürfel ins Glas geben, Mischung darübergießen. Mit Mineralwasser aufgießen und mit Minze dekorieren.



TROPENZAUBER

Zutaten:

- 150 ml Ananassaft
- 150 ml Orangensaft
- 50 ml Kokosmilch
- Eiswürfel
- Ananasstücke zur Deko

So geht's:
Alle Zutaten in einem Shaker oder verschließbarem Glas kräftig schütteln. In Gläser füllen, mit Ananas dekorieren. Fertig!



WASSERMELONEN-FIZZ

Zutaten:

- 300 g Wassermelone (ohne Kerne)
- 150 ml Traubensaft (weiß)
- 100 ml Zitronenlimonade
- Crushed Ice
- Fruchtspieße oder Melonensterne zur Deko

So geht's:
Wassermelone pürieren, durch ein feines Sieb streichen. Mit Traubensaft und Limo verrühren. Mit Crushed Ice servieren – erfrischend lecker! Extra cool: Wassermelone vorher kurz einfrieren – wie ein Slushie!



EXKLUSIVE

SAMMELAKTION*

Nur für kurze Zeit.

BLOCKZ

Wir ♥ Lebensmittel

Treueaktion
bis zum 19. Juli 2025

*Nur solange der Vorrat reicht.



SAMMELN. BAUEN.
SPIELEN!

Sammelheft mit Treuekarten
hier im Markt erhältlich.

Wir ♥ Lebensmittel.

Mein EDEKA, mein Markt, mein BLOCKZ – die Treueaktion

Für viele Menschen sind sie seit Generationen ein fester Bestandteil der Kindheit gewesen: die kleinen bunten Bausteine. Egal, ob Häuser, Burgen, Raumschiffe, Rennwagen oder Pirateninseln: beim Bauen war der Fantasie keine Grenze gesetzt. Das gilt noch heute.

Mittlerweile ist die altbekannte Bausteinmarke aber nicht mehr allein. Die schweizerische Marke BLOCKZ zieht nun mit – und viel! Denn mit dieser Marke hat EDEKA eine neue Treueaktion gestartet, mit der sich Kunden die Supermarktwelt im Miniformat nachbauen können! „Sammeln, bauen, spielen – und gewinnen mit EDEKA und BLOCKZ“ – so lautet das Motto der Sammelaktion.

So geht's:

Pro 5 Euro Einkaufswert bekommen Sie an unseren Kassen einen Treuepunkt. Diesen kleben Sie in das Sammelheft, das bei uns an den Kassen ausliegt. Für nur fünf Punkte können Sie eines der sechs exklusiven BLOCKZ-Sets (geeignet für Kinder ab 6 Jahren) zum attraktiven Sonderpreis erhalten.

Das große Gewinnspiel setzt noch einen drauf. Mit etwas Glück können Sie gleich das Komplettpaket mit allen sechs BLOCKZ-Baustein-Sets ergattern.

Von der Anlieferung bis zur Kasse – mit den Sets erleben Sie das volle Einkaufserlebnis.



... zur Teilnachbestellung



Impressum Auflage: 8000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Debrassine
Michèle Debrassine e. K.
Hauptstraße 50
86695 Nordendorf

Telefon: (08273) 995335

E-Mail: edeka.debrassine-
nordendorf.sb@edeka.de

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt

Tel.: (05332) 9686-54

Fax: (05332) 9686-58

E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
E-Mail: s.nickel@proexakt.de
Tel.: (05332) 9686-486

Gestaltung und Anzeigensatz:
Nancy Panke
E-Mail: info@proexakt.de
Tel.: (05332) 9686-54

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.